

LES ENTRÉES

Antipasti



TARTARE ALLA VITELLO TONNATO	13.50 €		
Quasi de veau haché, échalotes, tomates séchées, basilic, sauce Vitello, chips de pomme de terre, copeaux de radis			
ARANCINI CON SPUGNOLE	11.50 €		
Duo d'arancini aux morilles, crème de mozzarella, parmigiano reggiano 24 mois râpé			
INSALATA CESARE	13.80 €	PETITE	19.20 €
Laitue, sauce césar, copeaux de parmigiano reggiano 24 mois, filet de poulet pané panko, tomates cerises, croûtons au beurre			
TATAKI DI TONNO ROSSO	14.10 €		
Tataki de thon rouge avec une marinade au vinaigre de kalamansi, coulis de poivrons, roquette			
POMODORI E BURRATA FRESCA	13.50 €		
Tomates anciennes, huile d'olive au basilic, burrata crémeuse, crème de vinaigre balsamique			

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.

P L A T S
Primi piatti



PASTA AL TARTUFO

26.30 €

Linguine à la crème de truffe dans la meule de pecorino, truffe fraîche râpée, parmigiano reggiano 24 mois râpé

LINGUINE AL'ASTICCE

39.00 €

Linguine avec bisque de homard, tomates cerises, homard rôti au beurre

TAGLIATELLE ALLA VECCHIA BOLOGNA

19.90 €

Tagliatelle avec paleron de boeuf Simmental braisé façon bolognaise

RAVIOLI AL SALMONE

21.50 €

Ravioli ricotta saumon, crème de saumon fumé, escalope de saumon snacké et courgettes rôties

RISOTTO AL TARTUFO

24.90 €

Riz carnaroli, sauce truffe, volaille marinée et pleurotes, jus de viande et lamelles de truffe

PLATS

Secondi piatti



FILETTO DI MANZO (180G)	27.90 €
Filet de bœuf, jus de viande, purée de pomme de terre au parmigiano reggiano et légumes rôtis <i>Option Rossini (foie gras poêlé et lamelles de truffes) + 9.90€</i>	
COSTOLETTE DI VITELLO PANKO	26.10 €
Côte de veau panée panko (chapelure japonaise) cuite à basse température, jus de viande et risotto crémeux au champignon	
PESCE FRESCO DEL GIORNO	25.60 €
Poisson frais du moment, légumes rôtis et coulis de poivrons	
ANIMELLE E SPUGNOLE	28.70 €
Ris de veau croustillant au beurre, sauce aux morilles et pommes de terres grenaille confites	
TAGLIO DEL MACELLAIO	24.80 €
Viande du boucher du moment, pommes de terres grenailles confites	
SUPPLEMENTS	
Burrata 5.00€	
Gnocchis frits 4.00€	
Purée de pomme de terre parmigiano reggiano 5.50€	
Légumes rôtis 5.50€	
Pommes de terres grenailles rôties 5.50€	
Risotto volaille champignons 5.50€ (truffe +2€)	

PIZZAS NAPOLITAINES

Pizze napoletane



PORTOFINO

Crème saumon fumé ricotta, mozzarella Fior di latte, saumon mariné, courgettes rôties

17.80 €

BELLUNO

Tomate san marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extravierge, jambon cotto (blanc), burrata et poivre italien

16.40 €

PARMA

Tomate san marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extravierge, roquette, jambon de Parme, crème de balsamique et stracciatella

15.20 €

BOLOGNA

Tomate san marzano, mozzarella fior di latte, mortadelle à la pistache, stracciatella, crème d'artichaut, pistaches concassées

16.60 €

NAPOLI

Tomate san marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais & huile d'olive extravierge

11.90 €

NORCIA

Crème de truffe, mozzarella Fior Di Latte, lamelles de truffe, roquette, stracciatella

Supplément burrata +5.00€

21.90 €

LES DESSERTS

Dolci



CUORE DI CIOCCOLATO	8.70 €
Mi-cuit chocolat noir « Lichu » Weiss, crémeux mangue passion, noisettes sablées	
NUVOLA DI LIMONE	8.70 €
Tarte citron meringuée du chef avec son sablé breton, crémeux citron, insert framboise, meringue italienne et son gel citron	
DOLCEZZA DI FRAGOLA	8.70 €
Fraises françaises, sirop de balsamique, gavotte croustillante et crème mascarpone citron basilic	
TIRAMISÙ TRADIZIONALE <i>di Giovanina</i>	8.70 €
Tiramisu au café, biscuit savoardi, crème mascarpone à l'amaretto et cacao	
CAFFÈ GOLOSO	9.80 €
Café gourmand , assortiments de mignardises faites maison du moment <i>Thé (+1€)</i>	

GLACES

Gelati



DOLCE VITA

une boule vanille de Madagascar, une boule fraise mara des bois, une boule citron de Sicile, coulis de framboise, chantilly, éclats de sablé breton

8.50 €

NOTTE GOLOSA

une boule chocolat pure origine Côte d'Ivoire, une boule pistache de Sicile, une boule café macchiato, coulis de chocolat, chantilly, éclats de noisettes sablées

8.50 €

DI GIOVA

une boule vanille de Madagascar, une boule fraise mara des bois, une boule pistache de Sicile, sirop de fraise balsamique, chantilly, éclats de gavottes croustillantes, pistaches concassées

8.50 €



LA SELEZIONIE

di Giovanina

Vanille de Madagascar
Chocolat pure origine Côte d'Ivoire
Fraise Mara des bois
Citron de Sicile
Café Macchiato
Pistache de Sicile

1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES

3.90€

4.50€

5.90€

AFFOGATO GOLOSO 6.10€

une boule vanille de Madagascar,
espresso renversé, chantilly